

Herzlich Willkommen auf der Lueg

Der Landgasthof Lueg thront seit 1881 an diesem wunderbaren Ort.



Unsere Küchencrew kocht zu folgenden Zeiten

Mittwoch bis Samstag

11:45-14:00 Uhr

17:30-21:00 Uhr.

Zwischen 14:00 Uhr und 17:00 Uhr

servieren wir Ihnen gerne unsere Gerichte aus der Nachmittagskarte*

Sonntag

11:30 bis 15:00 Uhr

Zwischen 15:00 Uhr und 16:00 Uhr

servieren wir Ihnen gerne unsere Gerichte aus der Nachmittagskarte*

Schön, dass Sie Heute unsere Gäste sind!

Herzlichst Ihr Lueg-Team

Salate

Blattsalat* 9.-

Blattsalat mit Spargel* 15.-

Jetzt aktuell wird unser gemischter Salat mit Blattsalaten und Spargeln serviert

Dressing: Hausgemachtes Lueg Dressing
Saisonales Dressing mit Bärlauch
Italienisch – Öl, Essig, Salz und Pfeffer zum selbst anmachen

Suppen

Üsi Gmües Bouillon* 9.-

Lueger Quellwasser, saisonales Gemüse, ä chli Salz, Pfeffer, Backerbsen und viel Liebe = eine natürliche und gesunde Gemüse Bouillon

Jetzt aktuell
Spargelcrème Suppe* 13.-



Ä Klassiker

Wurst-Käsesalat mit Blattsalat garniert* **19.-**

Flückiger Cervelat mit Emmentaler AOP Käse,
reich mit Salaten garniert

Wurst-Käsesalat mit Bärner Frites* **23.-**

Flückiger Cervelat mit Emmentaler AOP Käse,
reich mit Salaten garniert

Ä Schale Wurst-Käsesalat nature* **15.-**

Flückiger Cervelat mit Emmentaler AOP Käse

Der Cervelat wird zur Schweizer Nationalwurst

Vermutlich nahm der Cervelat von Basel aus seinen Siegeszug durch die ganze Schweiz, bis er schließlich zur Schweizer Nationalwurst wurde. Im Jahr 1891 wurde der Cervelat zum ersten Mal im Zusammenhang mit dem Schweizer Nationalfeiertag, der Bundesfeier am 1. August, erwähnt. Bei der Pariser Weltausstellung im Jahr 1900 wurden die Gäste im Chalet Suisse neben Schokolade und Emmentalerkäse auch mit dem Cervelat verköstigt. Dies führte zu einem enormen Popularitätsschub für die Wurst.



Mit der Einführung des Cutters in den 1950er Jahren konnte schließlich das Fleisch zu einem so feinen Brät zerkleinert werden, wie man es heute im Cervelat kennt.

(Text von Fleischtheke.info)

Lueg Plättli* **23.-**

Käse, Wurst, Fleisch und Brot von hier

Vegetarisch

Unsere vegetarischen Gerichte

Ämmitaler Pasta

27.-

Frische von Hand produzierte Pasta (Tagliarin) mit Bärlauch Pesto und Cherry Tomaten sowie Emmentaler AOP Käsespäne

Unsere Tagliarin (sehr ähnlich wie Linguine) werden jede Woche frisch von Hand produziert, über Stunden an der Luft getrocknet und sorgfältig von Grosshöchstetten auf die Lueg transportiert. Produziert wird die frische Pasta von Lucrezia Viola Caci - www.lucreziaviolacaci.ch



Hüttenwart-Rösti

25.-

Belegt mit Käse aus der Region und im Hause karamellisierten Birnen

Risotto mit Gemüse

23.-

Unser Lueg Risotto mit saisonalem Gemüse

Klassiker mit Fleisch

Schweins-Cordon Bleu «Lueg» **36.-**

Unsere Cordon Bleu werden gefüllt mit Käse aus dem Emmental und Schinken aus unserer Region dazu gibt es Bärner Frites. Übrigens unsere Cordon Bleu sind gerollt Für guets brucht's mängisch chli meh Zit ca. 20 Minutä

Buure Rösti mit Speck, Ei und Käse **26.-**

Härdöpfu us Luzern mit Speck von der Metzgerei Flückiger, Ei aus dem Heiligenland und Käse aus dem Emmental überbacken

Rindsvoessen mit Kartoffelstock **27.-**

Mariniertes Schweinesteak **29.-**

Marinierte Steak's mit Gemüse und Risotto



Dessert

Lueg Crèmeschnitte* hausgemacht **8.50**

Merängge mit zwei Kugel Eis*

Vanille und Erdbeere und Rahm

12.50

Coupe Dänemark*

11.50

Eiskaffee*

10.50

Wählen Sie Ihre Wunscharomen:

**Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Baumnuss
Caramel, Zitronensorbet, Himbeersorbet**



1 Kugel 3.80

2 Kugeln 7.60

3 Kugeln 11.40

Nidle 1.50

Wir freuen uns, Ihnen die Daten der Örgelinachmittage im Jahr 2022 mitzuteilen.

Bei schönem Wetter draussen auf der Terrasse.

Mittwoch

Mai	11.05.	25.05.	
Juni	01.06.	22.06.	29.06.
August	10.08.	24.08.	31.08.
September	21.09.		
Oktober	19.10.	26.10.	
November	02.11.	09.11.	16.11.
	23.11.		

Sonntag

Mai	15.05.
Juni	12.06.
Juli	03.07.
August	14.08.
September	18.09.

Spielzeiten
13.30 Uhr – 16.30 Uhr

NEU

Örgeli-Packages inklusive Hin- und Rückfahrt mit dem ÖV ab Burgdorf.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website www.lueg.ch

